

# Babenwohl

RESTAURANT

## Beef Tatar vom Vorarlberger Rind

eingelegter Kürbis | Bergkäse-Chips (80 | 120g)

21.00 | 31.00

**Gebeizte Lachsforelle aus Vorarlberger Zucht** Fenchel-Birnen-Salat  
Dill-Senf-Sauce

18.00

**Rote-Beete-Carpaccio** Limetten-Koriander-Vinaigrette  
Kren-Mandel-Espuma (vg)

16.50

**Hühneressenz** mit Spinatnockerl

9.00

**Kastaniensuppe** Trüffelschaum | glasierte Maroni (vg)  
schwarzer frischer Trüffel (1 gr)

9.00

4.00

**Kräftige Rindssuppe** mit Kaspressknödel oder Flädle

9.00

**Salat Bowl** crispy Kichererbsen | Schwarzwurzel | Kürbis | Karotten  
Wirsing | Rote Beete | Kraut-Apfel-Salat (vg)

21.00

wahlweise mit Linsen-Nockerl (vg)

24.00

oder pikanten Rindsfiletstreifen oder Maishuhn Suprême

30.00

**Walnuss-Risotto** geschmorte Petersilwurzel

24.00

**Rote-Beete-Wellington** Spinat | Pilze | Rahmwirsing (v)\*

28.00

**Bregenzerwälder Käsespätzle** | Röstzwiebel | Kartoffelsalat (v)

22.00

**Gebratenes Forellenfilet** Kürbis-Chili-Ragout | Linguini

32.00

**Wiener Schnitzel vom Ländlekalb** | Preiselbeeren | Kartoffel-Blattsalat

32.00

**Zwiebelrostbraten „Schwärzler Art“** | Speckbohnen | Bratkartoffeln

34.00

**Maishuhn Suprême** | Cassisjus | Miso-Karotten | Wurzelchips | Kartoffelgratin

29.00

**Geschmorte Lammstelze** | Mandel-Rotkraut Praline | Sellerie-Kartoffelstampf

42.00

**Hausgemachter Bratapfel** Vanilleeis (v)\*  
(20 min. Zubereitungszeit)

12.00

**Tarte „Symphonie der Schokolade“** Cassis Sorbet (v)

12.00

**Topfen-Mousse-Kugel** Zimtcrumble | Sauerkirschröster (v)

10.50

**Bregenzerwälder Käse** hausgemachtes Kürbis-Chutney (v)

15.00

(v) vegetarisch (vg) vegan \*auch vegan verfügbar

## Aperitif-Empfehlung

Pumpkin Spice hausgemachter Kürbissirup   Prosecco   Soda	9.00
“Saint Jean” Nusslikör   Ginger Ale   Limette	9.00
“Carpe Diem” Kombucha   Himbeer-Rosmarinsirup   Limette	9.00

## Wein-Empfehlung

<b>Grüner Veltliner 2022</b> Weingut Anton Bauer, Feuersbrunn am Wagram	1/8 l	7.00
<b>Sauvignon Blanc 2023</b> Weingut Vollmayer, Baden, Bodensee	1/8 l	7.00
<b>Schwärzler Selection (WB, GB) 2023</b> Weingut Achs – Wendelin, Gols, Burgenland	1/8 l	7.00
<b>Rosé aus Zweigelt und Pinot Noir 2023</b> Weingut Josef Dockner, Niederösterreich	1/8 l	7.00
<b>Zweigelt 2023</b> Weingut Pfaffl, Stetten, Weinviertel	1/8 l	7.00
<b>Schwärzler Cuvée (SL, ME, PN) 2022</b> Weingut Markus Iro, Gols, Neusiedlersee	1/8 l	7.00
<b>Blaufränkisch 2021</b> Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz, Mittelburgenland	1/8 l	7.00

Fragen Sie nach unserer Weinkarte und wählen Sie aus über 100 ausgewählten Weinen!

## Edelbrand vom Michelehof

Apfelbrand Gravensteiner	2 cl	8.00
Birnenbrand Subirer	2 cl	8.00
Marillenbrand	2 cl	8.00
Orangenblüten-Muskatellerbrand	2 cl	8.00
Wilder Holunderbrand	2 cl	9.00
Alter Zwetschkenbrand in Eiche gelagert	2 cl	8.00

Alle Produkte werden regional eingekauft und frisch zubereitet. Informationen zu Herkunft und Zusammensetzung der Speisen geben wir gerne auf Nachfrage. Alle Preise in Euro inkl. gesetzlichen Steuern.